

1 はじめに

本校は、児童数 108 名、学級数 8 学級（特別支援学級 2 学級含む）の小規模校である。本校の児童を対象とした、食生活アンケートの結果から、朝食を毎日食べる児童は 84%であり、食生活に偏りのある家庭が多いことがわかった。また、嫌いなものを残すと答えた児童は 42%おり、苦手なものを全く食べない児童も多く、食べる量の個人差も明らかとなった。運動面では、山間部でもあるため、スクールバス通学の児童が多いこと、1 日を通して外で遊ぶ時間も少ないことから、体を動かす機会が少ない傾向のため、肥満の児童が増加している。給食委員会での呼びかけや、各クラスでの配膳方法の工夫、もぐもぐタイムの実施などの取組を行っているが、学校給食では野菜や魚を苦手とする児童が多く、残量が多い状況にある。特に魚に関しては、海がない内陸の県であり、丸々一匹の魚に触れることや、漁港の様子を見ること、そこで働く人たちの話を聞く機会が少ないことも影響しているとみられる。そこで、学校給食に魚介類を取り入れたメニュー等を工夫することが必要であると考えた。

下仁田町では、平成 29 年度よりタブレット端末の整備を開始し、令和 2 年度には「ICT 活用促進プロジェクト」実践推進校の県指定を受け、ICT の活用を進めてきた。食に関する指導においても、コロナ禍を機に、給食時間の食育動画の取組を重ねている。

児童のよりよい食習慣を目指して、ICT を活用し、学校での教育活動と結び付けた学校給食の実施をすることは、児童がより食に興味関心をもち、児童の食経験を高める効果的な取組であると考え、本主題を設定した。

2 実践の概要

（1）給食時間の動画視聴

食に関する指導は、単発になることが多く、継続した指導が難しい状況にある。しかし、食への興味関心を高め、児童のさまざまな食生活の変容につなげるためには、継続した指導が必要であると考え、その一つとして、毎日ある給食の時間のさらなる活用を考えた。下仁田町では ICT の環境が整っており、全体への情報提供が容易にできるため、この環境を活用し、継続した指導に結び付けられると考えた。そこで、毎日の給食の時間に作成した動画を流し、各クラスの実態に合わせて活用した。給食委員会では、翌日の給食の栄養ボードの作成と、その紹介動画の作成を毎日の仕事として取り組んだ。動画の流れは、給食委員の児童によるその日の献立と栄養ボードの紹介から始まり、給食センターでの調理の様子や、地元の農家の方からのメッセージ、食材や行事食の紹介など、食に関する様々な情報を発信した。また、給食委員が登場し、クイズや給食の残量の状況の紹介など、児童から児童へ伝える場面も多く設けた。児童からは、「今日は何かな？」と毎日の動画を楽しみにしている様子が伺えた。

▼給食委員による動画作成の様子



・給食時間の動画視聴の様子



(2) 2年生学級活動（やさいをたべてげんきになろう）

生活科でのミニトマトの栽培を通して、児童の野菜への興味関心が高まっていることから、学級活動において、野菜の持つパワーについて学習し、学んだことを活かして野菜たっぷりのスープを考える活動を行った。児童は、スープのテーマと使用する野菜、そのスープにした理由を発表し、クラスの中から、3つのスープを選び、9月の給食で提供した。考えた児童によるスープの紹介動画を作成し、当日の給食の時間に流した。選ばれた児童は、自分の考えたスープが提供されたこと、動画が流れたことで、恥ずかしさがありつつも、「自分が考えたスープだからおいしかった」と嬉しそうな様子だった。また、他の児童も、友達が考えたスープということで、いつも以上においしく感じたという感想が多く、食への関心が高まった。

▼授業の様子



・当日の給食



(3) 4年生地域総合科（下仁田ねぎ）

4年生の地域総合科で5月から下仁田ねぎの栽培を行い、12月に収穫を行った。水やりや夏の植替え、定期的な草むしりなど、地域のねぎ農家の方に教えてもらいながら、大切に育てた。その後、自分たちで育てた下仁田ねぎをみんなに味わってもらいたいと、3つのグループに分かれ、下仁田ねぎを使ったレシピをクラスで3品考えた。収穫した下仁田ねぎを使用し、1月の給食でアレンジを加え、提供した。当日は、4年生が作成したレシピ紹介動画を給食の時間に流した。4年生は、自分たちが育てた下仁田ねぎが自分たちの考えたレシピで給食に登場したことで誇らしく、嬉しい様子が見られた。他の学年では、4年生が育てた下仁田ねぎで、レシピも考えたことを知り、「凄い」と驚く様子や、「おいしい」と喜んで食べている様子が見られた。

3月には、埼玉県の深谷小学校とオンラインで交流をした。深谷市では「深谷ねぎ」、下仁田町では「下仁田ねぎ」が有名であり、「ねぎ友」としてお互いの学校や市町村の紹介、それぞれのねぎの特徴や授業での取組など様々な紹介を行った。オンラインでの交流で緊張もありながら、相手の学校の発表を真剣に聞いている様子が見られた。下仁田町と同じようにねぎが有名な市があること、下仁田ねぎとは全く違う特徴をもっていることなどを知り、下仁田ねぎの特別感を再確認するとともに、「深谷ねぎを食べてみたい」、「深谷市にも行ってみたい」といった感想もあり、他地域への関心を高めるよい機会となった。

▼授業の様子

・栽培の様子



・班に分かれてメニューを考える様子



・発表する様子



・当日の給食



・オンラインの様子



(4) 6年生家庭科 (こんだてを工夫しよう)

給食のメニューを基本に、栄養のバランスや彩り、味のバランスなどを考え、一人1つ献立を作成した。好きなメニューを選んだだけでは栄養のバランスが悪かったり、彩りや味のバランスが悪かったりとバランスの良い献立を立てることの難しさを感じていた。作成後は、学級内で発表を行い、児童に食べたいと思った献立に投票してもらった。その結果、投票数の1番多かった献立を3月の給食で提供した。当日の給食の時間には、考えた児童による献立の紹介

動画を流した。選ばれた児童は、「自分が考えた献立をみんなが残さず食べてくれて嬉しかった。」と喜ぶ姿が見られた。他の児童も自分達が選んだ献立が給食に登場したことで「バランスが良かった。」「選んでよかった。」といった感想をもち、学級全体に強い達成感が感じられた。

▼自分の献立を発表する様子



・当日の給食



(5) 魚卸業者（マルイチ産商）による食育授業

令和5年度より、魚卸業者であるマルイチ産商と連携し、月1回、旬の魚や珍しい魚を納品してもらい、その魚についての紹介動画の作成も依頼した。魚を苦手とする児童が多いことから、様々な魚を知ることや、新鮮でおいしい魚を食べることを通して、魚を好きになってもらいたいという思いから、この取組を進めた。事前に動画等で学習し、興味関心が高まっている状態で、実際に食材や料理を目にすること、味わうこと、初めて食べることは、特別感があり、食に関する指導がより深く進められると考えた。

10月の給食では、丸々一匹のサンマを塩焼きで提供し、実際に食べながら骨の取り方やサンマについて学習をした。数日前から給食の時間にサンマの骨の取り方の動画を流し、イメージをもって当日を迎えられるようにした。当日は、4時間目に5年生、給食の時間に6年生を対象にサンマの水揚げが行われている宮城県石巻市とオンラインでつなぎ、滞在する社員の方と交流をした。漁港の様子を実際に目にし、サンマについての話を聞くことや、児童が質問をすることで理解を深めた。食育授業後のアンケートでは、「サンマのことがわかった。」「魚は苦手だけど今日のサンマは食べられた」、「初めて骨をとって食べた」、「また食べたい」といった感想が書かれていた。ICTを活用し、産地との直接的なつながりを持つことで、苦手なものでも食べてみようという意欲や、食べられたという自信につながった。

▼授業と給食の様子

・当日の給食



・オンラインでつないで交流する様子



・魚卸業者による食育指導の様子



・サンマを食べる様子



(6) 学校保健委員会

学校保健委員会は、保健委員会と給食委員会が協力し、「残さず食べよう～バランスのよい食事～」をテーマに行った。給食委員会では、年間を通して、給食の残量を減らす取組を行ったが、給食の時間に残菜の写真や動画を見せることは難しいため、学校保健委員会の場を活用し、給食センターで残量をはかっている様子や、1日分の残量を動画で紹介した。自分達がどの位の給食を残しているのか、残したものがゴミとして捨てられている現実を実際に目で見ることにより、「こんなにあるの。」「もったいない。」という実感のこもった感想を聞くことができた。また、栄養のバランスをよく食べることの大切さを発表し、その後、残量を減らすためにはどうしたらよいか、好き嫌いをせずに食べるためにはどうしたらよいかの話合いを行った。児童からは、「好き嫌いをやめてバランスよく食べると元気になる」、「嫌いなものでも一口は食べる」といった気づきや個人の目標の他に、「おしゃべりをひかえてしっかり食べる時間を作る」、「給食の準備をはやくする」といった学級での具体的な改善策も出された。話を聞くだけでなく、映像を見たことにより、児童一人一人がこれからの自分の食べ方について深く考えることができた。

▼保健委員会の様子



(7) 図書委員会コラボ給食

本に登場する料理の中から、図書委員が選んだ2品を2月の給食で提供した。2月中は、図書室の棚に特別なコーナーを作り、本の紹介を行った。当日は、本の紹介動画を流し、その中の料理を実際に食べることで、より特別感をもつことができた。児童からは、「本に登場する料理を自分でも作れるかもしれない」、「次はあの本に出てくる料理が食べてみたい」といった感想があり、本や食に対しての興味関心が同時に高まった様子が見られた。

▼取組の様子

- ・当日の給食の写真



- ・図書室での本の紹介の様子



3 成果と課題

(1) 成果

- ・給食の時間に食育動画を流すことで、毎日の給食の栄養バランスについて確認して食べることができた。また、画面を見ていなくても、音で栄養についての情報を毎日聞くことで、3つのグループのそれぞれの働きやどの食品がどのグループかなどを覚えている児童も多いと感じた。また、その日の給食に出ている食材について、野菜を育ててくれた農家の方や魚を扱っている業者の方の顔を見て話を聞くこと、調理員の方が一生懸命手作りしている様子を見ることを通して、給食ができるまでにはいろいろな人が関わっていること、その想いを知り、残さず食べようという意欲につながっていたと考えられる。
- ・自分たちが育てた野菜が給食で使われたことをとても喜び、完食する姿もみられた。また、自分たちが考えたメニューが給食に登場するかもしれないということから、実際にみんなで食べることを想像し、より意欲的に学習に取り組む姿が見られた。
- ・各学年の教育活動を単発で終わらせるのではなく、ICT環境を活用して各学年や委員会での取組を動画で紹介し、学校全体で共有したことで、対象の学年の児童だけでなく、学校全体で食に対する興味関心が高まっている様子が見られた。

(2) 課題

- ・給食の時間の食育動画は、全学年に共通した指導が毎日できることが利点ではあるが、動画を見ながらの給食となり、食べることに集中できない児童も見られる。しっかりと食べる時間をとるために、動画の時間を5分以内とし、献立の紹介のみで集中して食べる日も設けている。学年によっては、集中して食べることを大切にし、給食の時間の最後に動画を流している学年もあった。今後も、学級担任と連携し、児童の実態に合わせた活用をしていきたい。
- ・各学年の教育活動の十分な把握が必要である。そのため、今後も学級担任や教科担当と密に連携し、様々な教科の学習内容に合わせた給食の提供や、ICTを活用した食育の実践を工夫し、学校全体での食育の推進につなげていきたい。
- ・地元の食材や新鮮な魚の提供には、農家の方や業者など、様々な人との連携が必要不可欠であった。価格や規格など、児童の課題解決に必要な食材を取り扱う連携先を見付けること、調整することは難しい問題であるが、今後も継続して取り組んでいきたい。

有機野菜をはじめとした地産地消の推進について

甘楽町学校給食センター 栄養教諭 佐藤美和子

1 はじめに

甘楽町は群馬県の南西部に位置する人口約 12,000 人の中山間地域である。東は高崎市、西は富岡市と接しており、町の地形は南部の稲含山から北に傾斜し、南部の山間地、中央部の丘陵地、そして北部の平坦地と変化に富んでいて、上毛三山や浅間山が一望できる自然に恵まれた風光明媚なまちである。日本で最初の栄養改善を目的とした全校児童への学校給食提供は、甘楽町の福島小学校が最初といわれており、その記念碑が建てられている。町の農業は、比較的温暖な気候、標高差のある地形等の自然条件に恵まれ、米、麦、こんにゃく等の伝統的な作物に加え、畜産、野菜、花卉、果樹、きのこ類にいたる地域の特色を生かした多彩な生産が行われている。

甘楽町学校給食センターは甘楽中学校と同じ敷地にあり、小学校 3 校、中学校 1 校の約 900 食の給食を提供している。地域農家の協力のもと年間を通して地場産物を活用できることに加え、甘楽町産の米を給食センターで炊飯していることが大きな特徴である。

児童生徒の実態は、令和 5 年度に行ったアンケート結果では 83%が「給食を楽しみにしている」、さらに 83%が給食を「毎日全部食べる」「ほとんど残さない」と回答した。一方、給食を残す理由としては「嫌いなものがある」と回答する者が多く、嫌いなものでは、なす、トマト、ピーマン、青菜などの野菜類が多く、次いできのこ、魚介類であった。

甘楽町では昭和 61 年より有機農業研究会が設立され、有機野菜の栽培が継続的に行われている。学校給食でも以前から有機栽培の「宮内菜（かき菜）」や町の特産物の「キウイフルーツ」を取り入れてきた。令和 5 年度に、甘楽町は国の「みどりの食料システム戦略」のうち「有機農業産地づくり推進事業」に取り組み、地域ぐるみで有機農業を推進する「甘楽町有機農業実施計画」を策定して「オーガニックビレッジ宣言」を行った。その中で「未来へつなぐ有機農業」を目指して、子どもたちへの食育をはじめ、日々の暮らしに溶け込む有機農業を推進する町の方針もふまえ、有機農産物をはじめとした地場産物を給食に取り入れることを通して、農家の努力や栽培の様子について理解を深める機会を増やし、児童生徒に「食」と「農」のつながりを知らせながら自身の食への興味関心を高めることを目指して主題を設定した。

2 実践の概要

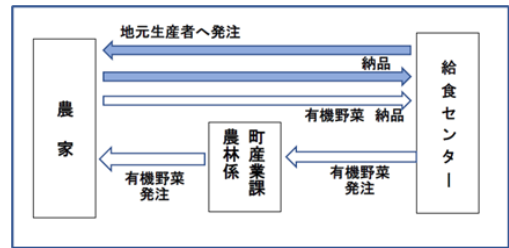
給食や家庭での食事に関心を持ち、自らよりよい食行動を取ることのできる児童生徒の育成を目指し、有機野菜をはじめとする地場産物とその生産者や栽培について知っている児童生徒の割合と、そのための教材として給食に地場産物を使用する割合を指標とした。

成果指標	実態 (令和 5 年度)	数値目標 (令和 7 年度末)
給食に地場産物を使用していることを 知っている児童生徒の割合	91%	100%
給食での地場産物使用割合（重量ベース）	50.6%	60%以上

(1) 有機野菜をはじめとする地場産物の利活用

① 供給体制と献立作成

甘楽町では、令和5年6月より給食での有機野菜の使用を積極的に開始した。有機野菜は、収穫時期が市場と少しずれることや使用量が確保できないことがあるなどの課題があって、使用が進まなかった。そこで、献立を実際の収穫時期と収穫量に合わせて調整することで、有機野菜を多く取り入れられるよう工夫した。



【地場産野菜の発注・納入の仕組み】

また、納品が難しくなった場合には、原則として納品日の1週間前までに生産者が給食センターへ連絡することとして、他の地元生産者やJAへの再発注を行うバックアップ体制を整えた。町内産野菜の生産農家への発注や調整は給食センターが直接やりとりを行い、有機野菜の発注や調整は町の農林係を窓口としている。それぞれが連携することで、令和7年度には給食に納品可能な町内の生産農家は15農家→28農家、野菜の種類も25種→37種へ増加し、多くの種類の甘楽町産野菜を給食に使用できるようになった。つるむらさきやコリンキー、空心菜、バターナッツかぼちゃ、スティックセニョール、赤たまねぎ、紫キャベツ、カラフルにんじん、菊芋、唐の芋など、様々なものを取り入れたことで、給食時間の学校訪問の際に児童や生徒から「この野菜は何ですか？」と質問が出るなど、給食に使われている地場産物に興味を持つ様子が見られた。

▼有機野菜をはじめとする地場産物を活かした献立



特産物のキウイフルーツを使用した献立



有機大豆を使用した「みそスチュー」と「有機唐の芋のみそがらめ」



かんら野菜の日
有機：かぼちゃ、なす、たまねぎ、じゃがいも
地場：ズッキーニ、キャベツ、きゅうり

② オーガニックフードレシピの採用

町のオーガニック推進協議会が有機農産物の消費拡大に向けて作成した「甘楽町Organic food レシピ」を学校給食に採用し、児童生徒への啓発と情報発信を行った。また、このレシピは町広報にも掲載されているが、献立表裏面の給食だよりにも給食バージョンとして掲載し、家庭への啓発も行った。



町広報に掲載されたレシピ



オーガニックフードレシピの採用献立



給食だよりへの掲載例

③ 規格外品の使用

食育活動を通して生産者と交流を図る中で、有機野菜や露地野菜には規格外品や、生産者が自主的に納品を遠慮するものが多いことがわかった。「もっと小さい物ならあるけど」「少し傷があるから出荷できない」「このサイズは廃棄にしよう」となどの声を聞き、小さめの玉ねぎやじゃがいも、傷のあるなす、形の悪いしいたけなどを、調理作業に余力がある日に使用して、食材を無駄にせず給食に取り入れるよう工夫した。



市場に出されず廃棄予定だった
玉ねぎを献立に採用



玉ねぎのそばろあんかけ

(2) 生産農家との交流

① 生産者の学校訪問

生産農家は納品した作物がどのように調理されて給食に出るのか、児童生徒は給食の食材が地域でどのように栽培されているのか、お互いに知る機会がなかった。そこで、じゃがいも、たまねぎ、かぼちゃ、ズッキーニ、なす、きゅうりなど、多くの地場産物が収穫を迎える時期の7月19日を「かんら野菜の日」として、生産農家を学校へ招き、畑の写真や収穫の様子を見せながら野菜作りでの苦労や嬉しいことなどを話してもらった。栄養教諭からは、野菜に含まれる栄養素やそれを生かす調理の工夫などを話した。児童生徒からは、「どんな工夫をして育てていますか」「畑はどこにありますか」「どのくらいの広さの畑ですか」などの質問が出た。生産農家の方々と交流することで、児童生徒は栽培から収穫、給食になるまでの様子を知ることができた。「甘楽町有機農業実施計画」では、有機農産物の消費者理解の醸成を図る中で『給食用食材として活用するとともに、子どもたちの地産地消や有機農産物への理解を促進して食育を推進する』としている。この機会に、児童生徒に地産地消について理解してもらうため、「安全・安心」「新鮮・おいしい」「環境に優しい」「町が活性化する」「伝統料理が伝わる」ことを知らせた。有機野菜については、どのような野菜のことでどのようなメリットがあるのかを知らせ、理解を促した。

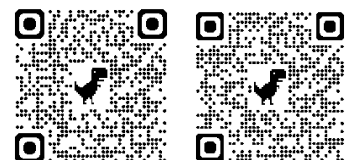


▲生産者との学校訪問の様子

② 町と連携した動画活用（給食時間の指導）

町の農林係が令和5年度に作成した有機農業についてのYouTube動画を活用し、町が取り組んでいる「有機野菜」や「有機栽培」について、中学校を中心に理解を深められるようはたらきかけた。

【町作成のYouTube動画】



③ 生産者を紹介する掲示物の作成

取組によって地場産物を使用していることへの理解は進んだが、どこの誰が作っているのかまで知る児童生徒は少なかった。そこで、生産農家取材して栽培の様子や子どもたちへのメッセージ等を記載した掲示資料を作成した。身近な人や地域の方が掲載されていることで、児童生徒の食への関心が高まることをねらいとした。この取組を重ねることで知っている生産者が増えて「この前の農家さん？」などと質問されることが増えた。

▼受配校での掲示の様子

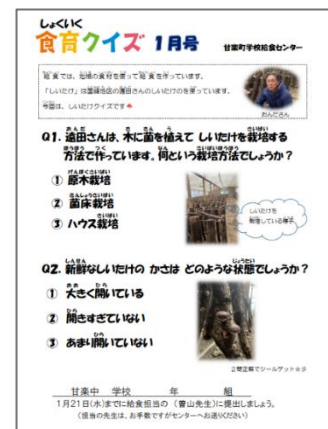


④ きのか生産者との連携

町内ではしいたけやなめこが栽培されているが、きのこ類を苦手とする児童生徒は多く、残食量の多い食品の1つである。そこで、きのこへの興味・関心を高めるためにしいたけ農家取材し、栽培や収穫、出荷の様子をまとめて、動画や食育クイズ（月1回発行）にして紹介した。



【動画より抜粋】



【毎月発行している食育クイズ】

(3) Qカード（給食カード）の活用

Qカードは、SDGsの取組としての食品ロス削減と、地場産物への理解を深めることを目的としたポイントカードで、受配校の全クラスへ配付した。児童生徒に食べてほしい献立（豆や魚などを使用した和食献立）の日や好き嫌いによる残食量の増加が予想される日に、残食量がゼロであったクラスや、地場産物などに関する食育クイズに正解したクラスにポイント（シール）を配付して、一定のポイントがたまると、給食献立のリクエストができる仕組みにした。通常の放送資料の説明だけでは興味を持てなかった児童生徒も、クイズ形式にしたり写真や生産者からのメッセージを載せたりすることで、興味・関心を持ってQカードの活動に参加するようになった。

(4) 教科学習との連携

地産地消や野菜の生産など、食に関する指導と教科学習との連携を図り指導を行った。

○小学3年 町副読本「はたらく人とわたしたちの暮らし」（1）農家ではたらく人

自分たちの町でどのような作物が作られているのかをつかむため、生産者を学校へ招いて学習を復習しながら、野菜作りの様子を知って質問をするなどの交流を行った。

○小学3年 国語 「すがたをかえる大豆」

大豆からできる加工品について学ぶところで、町内で有機大豆を育てている生産者と学校を訪問し、大豆が畑でどのように育つのかについて学習して理解を深めた。

○中学1年 家庭科 「さまざまな食品とその選択」「持続可能な食生活」

地域の食材や有機 JIS マークなどの表示や食品の選択について、安全や環境に配慮して食生活を送るための消費行動を工夫することを指導した。

(5) 「お米・ごはんができるまで」動画の作成と活用

甘楽町では町内産の米を給食センターで炊飯して提供している。しかし、そのことを知らない児童生徒もいるため紹介動画を作成した。その中で稲を育てている農家を紹介し、田植えから収穫までの様子や給食センターでの作業の様子を伝え、稲から米になりごはんとして提供されるまでを知らせた。3つの米農家から米を納品してもらっていて、2週間ごとに米の品種が変わることを伝え、児童からは、「意識して食べてみたい。」や「米の食感が変わったから農家さんが変わったのかな。」などの発言があった。また、甘楽町では蒸気回転釜で炊飯する県内では珍しい方法で炊飯しているため、火加減や水の割合、蒸らし時間の調整などの工夫が多くある。家庭の炊飯器のようにボタン一つで簡単に炊けるわけではないことを知らせると、「だからおこげみたなところがあるのか」や「大変な仕事だね」などの感想もあり、給食で食べているごはんに対して興味を持つ様子が見られた。



【動画より抜粋】

(6) 家庭、地域との連携

毎月発行している給食だよりで、有機野菜をはじめとする地場産物の使用を周知している。生産者を紹介することで、家庭や地域にも学校給食を身近なものに感じてもらい、関心を高めてもらえるよう工夫した。また、地場産物を使用したおすすめレシピの募集を行った。給食センターのホームページには、給食での調理の様子や献立のポイントなどを掲載した。



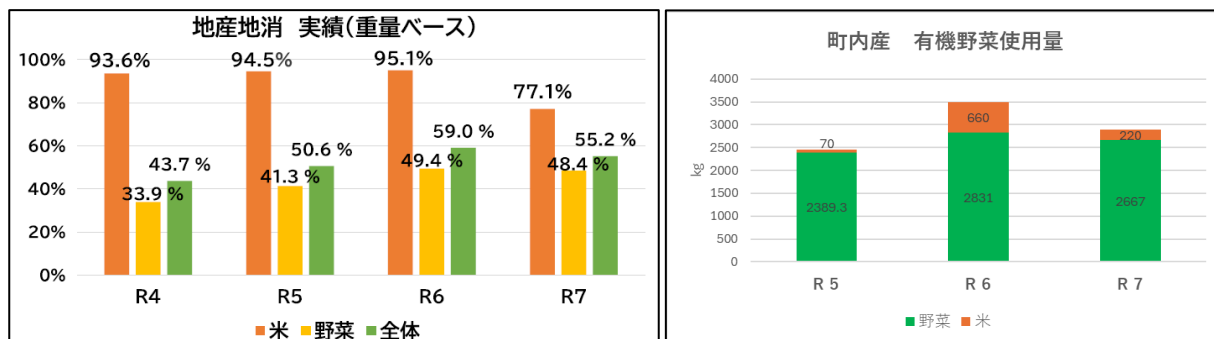
▲給食だよりでの生産者紹介

3 成果と課題

(1) 成果

本実践を通して、給食に地場産物を使用していることを知っている児童生徒の割合は、令和5年度の91%から令和7年度は95%となったが、目標の100%は達成できなかった。地場産物の使用量は、町内産品は令和5年度が野菜9.97t、米4.8t、令和6年度が野菜12.4t、米6.4t、令和7年度が野菜11.9t、米5.9tであった。重量ベースでの使用割合は令和4年度が43.7%であったが、令和5年度は50.6%、令和6年度は59.0%、令和7年度は55.2%となった。令和6～7年にかけては、不作によって米の町内産割合が減少したこともあり、当初の目標の60%以上は達成できていないが、生産農家との交流の機会が増えたことで、有機野菜をはじめとする地場産物の使用品目数は増加してきた。

また、交流を重ねる中で有機栽培についての様々な情報を知ることができた。農薬を使わないため、虫が来ないようにマリーゴールドなどの「コンパニオンプランツ」と一緒に畑に植えていることや、有機栽培が難しいなすを給食に納品してもらえたことなど、会話の中から得た生産者の視点や日々の努力や工夫を児童生徒へ伝えて、指導する内容の充実を図ることができた。



図：町内産の地産地消割合

(2) 課題

地産地消の取組をくり返し行ったことで、児童生徒に対し、甘楽町の給食には有機野菜や地場産物が使われていることを知らせることができた。しかし、アンケートで嫌いなものとして回答している者の多い「なす、トマト、きのこ、青菜」を使った料理は、以前と変わらず残食量が多い傾向にある。令和7年度に行った児童生徒へのアンケート結果では、給食を「全部食べる」「ほとんど残さない」と回答した児童生徒が83%（令和5年度）から76%と残念ながら減少した。給食を残す理由として「嫌いなものがある」と回答する児童生徒の割合は43%で変化はなかった。目新しいものを取り入れることで地場産物への理解は深められても、児童生徒個人の嗜好が残食量に大きく影響しているものと思われる。特に、野菜類の摂取については全体指導と併せて個別の指導が必要だと感じた。また、品質や大きさが安定しにくい地場産物や有機野菜を給食に多く取り入れることは、調理作業に手間や時間がかかるなどの点から簡単なことではない。地場産物共通の課題として、生産者によって栽培の方針や出荷する規格などに違いがあるため、調理場での下処理作業の実態や児童生徒が食べる食材であることについて、生産農家と共通理解を図る必要があると考える。

おわりに

給食に地場産物を取り入れることは、給食を食べる児童生徒が地域を知り、味わい、地域への愛着を持つことにつながるものである。さらに、児童生徒に限らず、地域に対しても食への関心を高める有効な手段となるものと感じている。今後も有機野菜をはじめとする地場産物を積極的に活用した給食作りを通して、「食の循環」についての理解を深め、持続可能な食の実践につながるよう、甘楽町全体の食育推進に取り組んでいきたい。

学校・給食センター・市教委が連携した富岡市の食物アレルギー対応の見直し
～食物アレルギー事故ゼロを目指した仕組みづくり～

富岡市学校給食センター 栄養教諭 福永桂子

1 はじめに

富岡市は、給食センター方式により、小、中、特別支援学校、計 16 校に約 3,200 食の給食を提供している。アレルギー対応は、平成 21 年にアレルギー専用の調理スペースを設け、専任の栄養士を配置して、卵・乳・魚の対応食の提供を開始した。

令和 8 年 5 月現在、16 名の児童生徒に対応食の提供、96 名にアレルギー献立表の配付、21 名に牛乳のお茶代替を行っている。

一方、アレルギー対応開始から長期間が経過する中で、国や県の指針との整合性や立場の違いによる認識のズレ、学校ごとの対応の違いが生じているという課題が見られる。

食物アレルギー事故ゼロを目指すには、学校・給食センター・市教委が連携し、対応の見直しをする機会が必要と考え、取組を行うこととした。

2 実践の概要

(1) 令和 7 年 4 月 養護教諭部会へのはたらきかけ

はじめに、食物アレルギー対応の課題を整理し、置籍校の校長を通じて養護教諭部会長に相談、今後の方策について話し合い、定例の養護教諭部会で具体的な課題の説明と協力依頼を行った。

【課題】

- ①対応区分の明確化と用語の統一
- ②対応の流れの整理と役割分担の明確化
- ③保護者確認の印と色分けの統一
- ④アレルギー献立表の様式変更と効率化
- ⑤アレルギー児童生徒の情報共有
- ⑥養護教諭と栄養教諭の連携強化

【今後の方策】

- 5 つに区分し用語を統一
- 図式化し共通理解
- 学校・保護者宛に通知し統一
- 配布対象の保護者に調査
- エクセルで一覧化
- ガイドラインの作成

(2) 令和 7 年 7 月 養護教諭部会 夏季講習会

養護教諭としてもこの機会に食物アレルギー対応への在り方の見直しをしていくことになり、養護部会開催の夏季講習会でアレルギーについて取り上げ、協議を行った。また、当日は市教委担当指導主事、西部教育事務所指導主事にも出席をお願いし、助言をいただきながら進めた。

それぞれの立場から富岡市におけるアレルギー対応の流れを確認し、課題である①対応区分の明確化と用語の統一、および②対応食やアレルギー献立表提供までの手順について共通理解を図った。

その後、学校給食課長から校長会にて説明を行い、③印や色分けの統一、④詳細献立表の様式変更と必要数の再確認に関する通知を発出した。

(3) 令和7年11月 教育委員懇談会*

給食センターで開催された教育委員懇談会（参加者は教育長、教育委員、教育部課長）の議題に「学校における食物アレルギー対応」を提案し、富岡市のアレルギー対応について説明した。

*定例教育委員会の議題には取り上げられないが、教育委員会として対応を要する案件について教育委員が話し合う

(4) 令和8年1月 市教委による一斉調査

夏季講習会後に市教委と養護教諭で「個別取組プラン」の作成範囲の見直しを図ったことをきっかけに、市教委担当指導主事が「個別取組プラン作成シート（富岡版）」を開発。アレルギー児童生徒一覧の整理番号から「個別取組プラン」が出力できるようになった。

あわせて、市教委が在校生を対象にアレルギーの一斉調査を実施。養護教諭が作成シートに入力を行い、課題⑤のアレルギー児童生徒のエクセルでの一覧化が可能になった。

(5) 令和8年4月 「個別取組プラン作成シート（富岡版）」の運用開始

令和8年度に新たに開発した「個別取組プラン作成シート（富岡版）」の運用開始により、給食センターからも「アレルギー児童生徒一覧」を用いて市内のアレルギー情報を一括管理できるようになった。

(6) 令和8年6月 定例校長会議研修会

令和7年11月に行われた教育懇談会での説明をきっかけに、定例校長会議研修会でも栄養教諭から「危機管理（アレルギー対策）」について説明することになり、管理職の立場から課題を見出してもらい、協議を行った。

(7) 令和8年7月 養護教諭部会夏季講習会

令和7年度に引き続き養護部会夏季講習会で、養護教諭、栄養教諭、市教委で集まり、ガイドラインの作成に向けた協議を行った。

3 成果と課題

(1) 成果

①対応区分の明確化と用語の統一

富岡市のアレルギー対応を5つに区分したことで、除去食、ポット食など、これまでばらつきがあった表記を統一でき、「入学前のアレルギー調査」、「アレルギー児童生徒の一覧表」、「個別取組プラン（富岡版）」を統一して明記でき、対応が明確になった。

富岡市のアレルギー対応 5つの区分		のべ対応数
1. 対応食	除去食を基本とし、主菜は家庭から持参。パンやヨーグルト等は代替品を提供する	16名
2. アレルギー献立表 (教室で除去)	アレルギー献立表(料理別) + QRコードの配付 (必要に応じて旧様式の詳細献立表を配付)	96名
3. 牛乳代替	牛乳をお茶に替える対応	21名
4. 弁当持参	給食は食わず、家庭から弁当持参	5名
5. アレルギーはあるが、給食対応を要しない	管理指導表を提出しているが、アレルギー献立表の配付は必要としていない	145名

③保護者確認の印と色分けの統一

中学に進学した際や教職員の異動の際に分かりにくかったものが統一でき、確認ミス防止につながった。

図3 保護者確認の印、色分け記入例

④「アレルギー献立表」の様式変更と効率化

「アレルギー献立表」はこれまで材料別（約20ページ）のものを配布していたが、見づらいつとの声があった。料理別+QRコード（1～2ページ）の様式に変更してもよいか、配布対象の保護者に調査した結果、127人中82人が「新様式の料理別の様式でも、細かな材料はQRコードでも確認ができるため、変更してもよい」と回答した。また、改めて尋ねると「特にいない」と回答する保護者も33人いた。給食での対応が必要な対象者を明確に絞り込むことができ、給食センターおよび学校双方において業務の効率化につながった。また、保護者や教員からも「見やすくなった」との評価が得られた。

調査結果：配付希望する様式	令和7年5月	調査後
材料別 アレルギー詳細献立表（約20ページ）	127人	12人
料理別 アレルギー献立表+QRコード（1～2ページ）	—	82人
特にいない（給食に出ない食材ため）		33人
合計	127人	127人

⑤アレルギー児童生徒の情報共有と献立の配慮

「個別取組プラン作成シート（富岡版）」でアレルギーの児童生徒をエクセルで一覧化できるようになったことで、原因食品ごとのアレルギー児童生徒数が明確になった。

以前は卵と乳のアレルギーが多かったが、くるみが最も多く、2位が卵、3～6位はすべてナッツ類。また、献立に使用する頻度が多いが対応食を提供していない食品は「ごま」と判明。献立作成時の注意点が明らかになった。

以上のことから、リスク低減を鑑み、令和8年度からアーモンドを含むナッツ類（ピーナッツ・カシューナッツ・ピスタチオ・クルミ・ペカンナッツ）の提供を見合わせることにした。

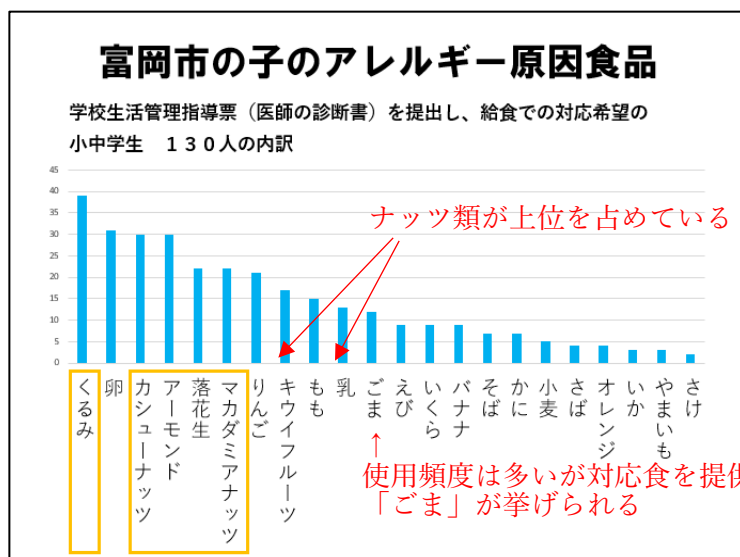


図4 原因となる食品（令和8年富岡市）

⑥養護教諭との連携強化

養護教諭部会に出向いて説明を行ったり、一緒に夏季講習会を行ったりしたことで、養護教諭との連携が深まった。

養護教諭からは、「課題を感じながらもこれまでなかなか取り組めなかったが、この機会に一気に対応の見直しが進んでよかった。」「他校の養護教諭ともアレルギーの情報交換ができた。」「給食センターへの質問などもあるので年に一回情報交換の機会を持ちたい。」などの意見が挙がった。

また、養護教諭と連携し、昨年度から様々な取組を行っていることから、教育懇談会でも富岡市のアレルギーの対応について説明を行ったが、それをきっかけに定例校長会研修会でも管理職としての危機管理としてアレルギー対応の在り方を協議してもらうことができ、それぞれの立場からアレルギーに対する認識を高めることにつながった。

（2）課題

①ガイドラインの整備

養護教諭とすり合わせを行い、ガイドラインを検討しているがまだ完成には至っていない。令和8年度の養護教諭部会夏季講習会で養護教諭、栄養教諭、市教委で調整し、年内にはガイドラインを完成させ、令和9年度から運用したい。

②データ共有の方法

「個別取組プラン作成シート（富岡版）」の学校とのデータ共有の方法に課題がある。学校と給食センターがつながっている共有フォルダはなく、養護教諭間で一番使われているC4thが給食センターでは使えないことから、C4thで送ってもらったものを置籍校で受け取ったり、Gmailでスプレッドシートからエクセルに変換したりして運用しているが手間がかかる。よりよいデータ共有の方策を探っていきたい。

（3）まとめ

今回の見直しにより、統一した対応、情報共有、関係機関との連携が強化された。今後も連携して子どもたちの安全・安心な学校給食を支えていきたい。

参 考

「個別取組プラン作成シート（富岡版）」の説明

- 1) 養護教諭が1枚目のシートに整理番号を付けて個人のデータを入力する

【富岡市】個別取組プラン作成シート ver.005.xlsx - Excel

ファイル ホーム 開発 開発 挿入 ページレイアウト 数式 データ 校閲 表示 ヘルプ

L2

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
食物アレルギー個別取組プラン 作成データシート												
		学校名	第二小学校		「富岡市立」は入れない。		R7.11.5 H26.8.8					
給食センター対応児童生徒は「要」を選択す												
給食 センター 報告	管理指導 表の提出	整理番号	学年	組	名前	性別	生年月日	原因食物	卵	乳	小麦	そば
要	有	1	2	3	富 岡太郎	男	S55.9.17	卵 乳 そば オレンジ 鶏肉(生) マカダミ アナツツ 乳糖不耐症	○	○		○
要	有	2	3	1	稲倉 五郎	男	S56.10.22	卵(生) えび いか もも	○(生)			
	有	3	1	11	黒川 七子	女	H31.3.14	そば				
	有	4	7	3	君川 葱子	女	H11.4.8	そば				○
要		5	3	4	皇田 海苔子	女	T12.1.1	乳 28品目以外【カカオ】 ハラー		○		
	有	6	1	3	後園 南	女	R2.2.22	乳		○		

- 2) 2枚目のシートで整理番号を選ぶと個別取組プランが印刷できる

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	Z	AA	AB	AC	AD	AE	AF	AG	AH	AI	AJ	AK	AL	AM	AN	AO	AP								
																														様式5																			
食物アレルギー個別取組プラン（案・決定）																																																	
食物アレルギー学校生活管理指導表提出																																																	
有																																																	
学 校 名										学年・組										名 前										性別										生年月日									
富岡市立第二小学校										3 年 1 組										稲 倉 五 郎										男										昭和66年10月2日									
学校長サイン																				調理場長サイン																													
保護者サイン																																																	
I																																																	
原 因 食 物																																																	
卵(生) えび いかに もも																																																	
II																																																	
食物アレルギー病型																																																	
即時型										口腔アレルギー症候群										食物依存性運動誘発アナフィラキシー																													
										○																																							
III																																																	
アナフィラキシー病型																																																	
食物によるアナフィラキシー										食物依存性運動誘発アナフィラキシー										その他																													
										○																																							
原因食品 えび																																																	
本校給食の対応に○印をつけてください。（人員や設備の充実度、作業ゾーンなどの状況に応じて対応を検討すること。） レベル1 詳細な献立表対応 レベル2 一部弁当対応 レベル3 一部除去食対応 レベル4 代替食対応 その他の対応																																																	
給食										チェック項目 給食の選択について										チェック項目 自力除去を基本とし、担任が声をかけ、配膳きれいなことを確認する。										給食センター連絡事項 ① 対応食 ② 詳細献立 新棟																			

- 3) 3枚目のシートで給食対応が必要な子の一覧が出力できるので、これを給食センターと共有して管理する

[illegible]